

qu'elle a vieillie, qu'à Paris et à Londres, on la boit comme vin de Madère ; c'est l'hydromel. Dans nos campagnes où presque chaque cultivateur a son petit rucher, pourquoi ne fabriquerait-on pas cette boisson si saine et si reconfortante ? Le procédé à suivre pour la fabrication, est très-facile.

Je suppose qu'on veuille avoir un baril de cinq gallons. On met cinq gallons d'eau dans une chaudière, puis deux gallons et demi de bon miel qu'on fait bouillir, en écumant, pendant trois ou quatre heures. On met refroidir cette boisson dans un vase en bois, cuve et cuvette, et au bout de deux jours, on l'entonner dans un baril propre qu'on place dans un endroit réchauffé. Après douze ou quinze jours, commence la fermentation qui dure quatre à cinq mois, et moins longtemps, si la boisson est moins forte. Lorsqu'elle est arrêtée, on soutire l'hydromel qu'on met en bouteilles, lesquelles sont descendues dans une cave fraîche. Pour l'hydromel fort, il faut en soutirer à diverses reprises pendant la fermentation. À chaque fois, on remplit le baril avec de la boisson semblable qu'on a réservée dans une cruche.

On peut faire de l'hydromel beaucoup plus faible, avec les résidus, les écumes ou du miel de qualité inférieure.

Après avoir bu un petit verre d'hydromel, on peut s'exposer au froid et à l'humidité sans souffrir. Il réchauffe en quelques minutes ceux qui ont les pieds glacés, chasse la fièvre, empêche les indigestions, fait disparaître l'ivresse, et enfin, opère souvent des cures merveilleuses. Chaque famille devrait donc s'appliquer à composer cette boisson bienfaisante, et en avoir toujours à la maison, car il est souvent le meilleur médecin qu'on puisse employer.

APEX.

Dolt-on donner de l'avoine aux chevaux avant ou après boire ?

Ce n'est pas ce que l'animal mange qui le nourrit, c'est ce qu'il digère. On doit dès lors administrer la nourriture à l'état le plus favorable à la digestion. C'est ce que l'on se propose en faisant usage du hache-fourrage, du concasseur, etc.

La digestion, on le sait, s'opère principalement dans l'estomac, et l'absorption des principes nutritifs amenés à l'état de chyle se fait dans les intestins : il est donc utile que les aliments séjournent dans l'estomac afin d'y être digérés.

Des expériences comparatives que j'ai faites en 1852 à la ferme-école départementale, sur les chevaux qui

sont sacrifiés pour l'instruction des élèves, m'ont péremptoirement démontré que l'habitude de donner l'avoine entière immédiatement avant boire était mauvaise et préjudiciable. Ayant remarqué que cette coutume se continuait, non-seulement dans les campagnes, mais encore dans les villes, je me suis décidé à publier le résultat de mes expériences, dans un but d'intérêt général, la question ayant une certaine importance.

Premier cheval.—Je lui administrai à jeun 4 pintes d'avoine, et, immédiatement après, un seau d'eau blanche ; il fut ouvert après la dernière gorgée deglutie. Je retrouvai dans l'estomac à peine une pinte d'avoine nageant dans quelques pintes d'eau ; les trois autres pintes avaient été entraînées à une assez grande distance, dans les intestins, par le courant d'eau qui avait traversé l'estomac. Ces grains donc n'auraient subi dans les intestins, qu'une digestion très incomplète et auraient été, en grande partie, inutiles à la nourriture du cheval.

Deuxième cheval (expérience contraire).—Je lui donnai le seau d'eau blanche d'abord, puis ensuite 4 pintes d'avoine, je l'ouvris dix à quinze minutes après ce repas. Je retrouvai encore toute l'avoine dans l'estomac, où elle avait déjà subi un commencement de digestion. Elle n'aurait donc quitté l'estomac qu'après une complète et utile digestion.

Ainsi donc, comme on le voit, la même quantité d'avoine donné à un cheval, peut produire des effets différents selon les conditions dans lesquelles où l'administre. J'ai ensuite fait l'expérience sur des chevaux qui ne devaient pas être sacrifiés, et notamment sur le mien, et j'ai toujours observé qu'il y avait dans les crottins davantage de grains d'avoine non digérés, lorsque j'avais, avec intention, donné à boire après une bonne ration. Il est donc incontestable qu'il y a l'espèce chevaline.

Il y a encore une habitude vicieuse que je désirerais voir disparaître ; c'est celle de donner l'avoine et le foin aux animaux échauffés par le travail aussitôt après la rentrée à l'écurie. Ayant très-faim, ils avallent golûment l'avoine et presque sans la mâcher ; une indigestion dangereuse peut en être la conséquence ; dans tous les cas l'avoine se digère moins bien et profite moins à la nutrition.

Lorsqu'un cheval rentre du travail en sueur, et plus ou moins essoufflé, on doit le bouchonner vigoureusement, le couvrir ensuite et attendre qu'il soit un peu reposé ; alors on lui donne du foin, et au bout d'une demi-heure à une heure, selon les circonstances, on lui donne à boire, immédiatement après, la ration d'avoine. Par cette habitude, on peut même donner plutôt à boire et sans danger

de refroidissement, puisque l'avoine donnée après boire à un effet stimulant qui réchauffe l'animal.

H. MARLOT.

Beurre.

Le lait ayant été trait, passé au travers du couloir ou tamis soit de crin soit de toile, et déposé dans une terrine en un lieu frais, la crème s'en dégage et monte à la surface du liquide, en vingt-quatre heures à peu près, si la température est de 10 à 12 degrés au thermomètre de Réaumur. Si la chaleur est plus forte, la crème s'élève en dix à douze heures, mais elle a moins de consistance. Quoiqu'il en soit, elle sera d'autant plus délicate qu'elle aura, après sa formation, séjourné moins longtemps sur le lait. On reconnaît qu'elle a une consistance suffisante pour être enlevée, lorsque, en appuyant légèrement le doigt sur sa surface, il ne s'y attache aucune humidité.

ÉCRÉMAGE.

A mesure qu'on a recueilli la crème sur les terrines, on la dépose au frais dans des vases de terre cuite dont le goulot soit étroit et facile à boucher, afin que le contact de l'air ne puisse pas l'altérer.

La crème renferme le beurre monté sur le lait à l'aide du repos, mais contenant quelques autres principes dont le battage seul peut la dégager.

Il résulte d'expériences bien faites qu'une vache qui vient de vêler ne donne, par livre de lait, que 5 gros 43 grains de beurre ; 4 gros 64 grains, à quatre mois, et à huit 5 gros 62 grains. À cette dernière époque, la quantité de beurre n'est plus susceptible de s'accroître. En somme, on peut calculer que, terme moyen, le lait pur contient un dix huitième de son poids en beurre de bonne qualité.

En général, terme moyen pour l'année, 12 pintes de lait produisent 2 livres de beurre.

La meilleure manière d'écrêmer les terrines n'est pas de faire écouler le lait par le fond du vase, s'il est percé en conséquence, ni en l'inclinant quand il n'a pas de trou à sa base : il faut enlever la crème avec une cuiller de bois plate et large, percée comme une écumoire. A ce moyen on n'enlève que la crème, puisque le peu de lait qui la suivrait retomberait par les petits trous de la cuiller.

Moins la crème reste sur le lait et plus elle est battue fraîche, plus le beurre qui en proviendra sera délicat.

La crème enlevée à mesure qu'elle se forme donne, de ses premières couches, le beurre le plus fin.

Plus le lait séjourne dans les marmites, plus il contient de beurre. On a reconnu qu'à quantité égale, le lait d'une vache qu'on ne traite qu'une